



MENU

Juni 2017

WIJNEN

Tohu Pinot Noir

Godello Vecrima

Chivite Chardonnay

Chivite Chardonnay

GERECHTEN

AMUSE

Duif - bosvruchten & balsamico

VOORGERECHT

Kiprouleau - maïscrème - kippenjus

TUSSENGERECHT

**Asperges - Oosterscheldekreeft -
Hollandaise saus - Opperdoezer Ronde**

HOOFDGERECHT

**Gebakken tongfilets - risottoballetjes -
spinazie met zeekraal**

NAGERECHT

Miserable met aardbeiencrème

* = voordelig alternatief

AMUSE: Duif - bosvruchten & balsamico

Ingrediënten		
Duif en jus		
3	st	duiven
1	st	ui
20	ml	olijfolie
1	tn	knoflook
150	ml	witte wijn
200	ml	water
¼		prei
20	g	wortel
2	takjes	peterselie
		pootjes en borstjes
		peper en zout
1	tn	knoflook fijn gesnipperd
		klontje boter
1	doosje	bramen
1	doosje	frambozen
1	doosje	aardbeien
25	ml	truffeljus
		Xantana
25	ml	teriyakisaus
25	ml	oude balsamicoazijn (15 jr)
		Vene cress
		aardbei, braam, framboos

Bereiding duiven en jus:

- Maak de duiven schoon, verwijder de borstjes en pootjes en leg apart;
- Jus: hak de karkassen grof, snipper de ui en zweet deze aan in wat olijfolie, maak de teen knoflook schoon en snipper zeer fijn; voeg toe aan de gegaarde ui en laat even mee aanzweten; voeg de witte wijn toe en laat inkoken tot circa 75 ml; Snipper de prei en wortel;
- Voeg na het inkoken 200 ml water en de gesnipperde prei, wortel en takjes peterselie toe; verwijder bovendrijvend eiwit en laat zachtjes trekken; Zeef en laat inkoken tot 125 ml;
- Zie verder voorbereiding voor het uitserveren;
- Pootjes: bak de pootjes (bestrooid met peper en zout) in een weinig olijfolie aan in een passende koekenpan; dek af met aluminiumfolie en zet tot het uitserveren in een voorverwarmde oven van 150 °C en draai de pootjes af en toe om;
- Borstjes: de borstjes zo nodig schoonmaken, doe ze in een vacuümzak nadat ze bestrooid zijn met wat zout en peper de gesnipperde knoflook en de boter; gaar ze gedurende 20 minuten in de Sous-vide op 60 °C; zie verder uitserveren
- Vruchtencompote: houdt 3 grote aardbeien, 6 bramen en 6 frambozen apart voor de garnering. Kook de rest in een suikersiroop van 110 ml water, 50 ml balsamico en 100 ml suiker tot een mooie vruchtencompote.

Vorbereiding voor het uitserveren

Jus: verwarm de jus en voeg de truffeljus toe; bindt zonodig met wat xantana;

Pootjes: trek het gare vlees van de pootjes, zodat je losse "draadjes" krijgt;

Borstjes: bak de borstjes licht aan op het vel en snijd in dunne plakjes; bestrijk ze met teriyakisaus en oude balsamicoazijn

Uitserveren:

Schik 3 plakjes duivenborst en wat draadjesvlees van de boutjes op de borden met de bramen, frambozen en aardbeien; Werk af met de duivenjus, compote, kwart-aardbei ,halve braam en framboos en de cressblaadjes.

Wijnadvies: Tohu pinot Noir

Sjaak: bij een groep van 14 personen zijn 4 duiven nodig!

VOORGERECHT: Kiprouleaux - maïscrème - kippenjus

Ingrediënten

Kiprouleaux: de farce

2		maïskip kippendijen
1		eiwit
200	g	spinazie
1	tn	knoflook
½	thl	vers geraspte nootmuskaat peper uit de molen en zout

Kippenjus

350	ml	kippenbouillon
2	st	sjalot
1	tn	knoflook
50	ml	room
50	ml	witte wijn
		peper en zout
1	takje	tijm

Maïscrème

300	g	aardappels (geschild)
1	blikje	zoete maïs (klein blikje)
30	ml	olijfolie extra vergine
1	afg.tl	kurkumapoeder
1	afg.tl	komijnpoeder
1	afg.tl	korianderpoeder
¼	thl	nootmuskaatpoeder peper uit de molen en zout aardappelvocht

Bereiding kiprouleaux: de farce:

- Haal het vlees van de kippendijen en controleer goed of er geen kleine botjes meer inzitten en snijd in grove stukken;
- Was de spinazie en maak met een schone theedoek droog; pel het teentje knoflook en verwijder de kern;
- Maak nu in de blender van de kip, het eiwit, de gedroogde gewassen spinazie, de knoflook, nootmuskaat en peper en zout een gladde farce;
- Vul hiermee een spuitzak en leg tot gebruik in de koeling;

Bereiding kippenjus:

- Kook de kippenbouillon samen met de gesnipperde sjalotjes, de gekneusde teen knoflook, de room, witte wijn, peper en een takje tijm op een medium vuur in tot 1/3 van de hoeveelheid. Zeef nu en kook verder in tot de gewenste dikte. Zet afgedekt weg tot gebruik.

Bereiding maïscrème

- Doe de aardappelen in de pan, voeg het maïsvocht en zoveel water toe dat de aardappelen net onderstaan en kook de aardappelen gaar;
- Giet de aardappelen af en bewaar het kookvocht;
- Passeer de aardappelen als ze nog heet zijn door een fijne zeef en zet apart.
- Pureer de maïs in een keukenmachine of blender en passeer met de achterkant van een lepel voor een fijne zeef;
- Verwarm zo nodig het bewaarde kookvocht van de aardappelen;
- Meng nu de warme aardappelpuree met de maïspuree en alle overige ingrediënten en voeg zo nodig wat van het bewaarde kookvocht toe tot de maïscrème de gewenste dikte heeft en breng op smaak met peper en zout en een klontje boter;
- Vul een spuitzak met de crème en leg weg in de warmhoudkast;

4 st **Rouleaux**
maïskip filets
peper uit de molen en zout

Bereiding rouleaux

- Leg 2 stukken vershoudfolie van circa 60 cm breed over elkaar en leg hieronder in het midden twee filets tegen elkaar aan als een rechthoek; leg er een 3^e stuk folie bovenop en sla met de vleespletter (hangt naast de aanzetstalen) de filets plat; verwijder het folie en bestrooi de filets met peper en zout;
- Spuit in het midden van de filets een baan farce van 2-3 cm dikte; vouw de filets dicht als een sushirol en knijp met je vingertoppen het uiteinde van de rol een beetje naar binnen zodat de filets zo veel als mogelijk is om de farce zijn dicht gerold; rol op in plastic folie en rol strak in een dubbel vel aluminium folie tot een toffee;
- Herhaal het proces met de overige 2 filets;
- Gaar de rollen in de stoomoven in een bak met gaatjes. Stel de oven in op 130 graden en steek de kerntemperatuurmeter van de oven tot het midden van een van de rollen en stel deze in (knop IQT) op 65 °C; Bij de juiste kerntemperatuur gaat de oven piepen. Houdt het vlees warm in de warmhoudkast.

Vorbereiding voor het uitserveren:

Kippenjus: breng zo nodig op smaak met wat peper en/of zout; Eventueel binden met wat xantana.
Rouleaux: verwijder het plastic folie van de rouleaux en snijd in 36 mooie schijven;
Glaceer de uien in een kontje boter met een ½ eetlepel suiker. Halveer ze daarna.

12 st blaadjes Oost-Indische kers
24 st kleine Amsterdamse uitjes
Venecress.

Uitserveren:

Maak het bord op met 3 schijven rouleaux p.p. en spuit hierbij “dopjes” maïscrème en werk af met Oost-Indische kers, Venecress (groen blaadje met rode nerf) en de Amsterdamse uitjes. Serveer de jus apart en giet deze als laatste op het bordje.

Wijnadvies: Godello Vecrima

Tussengerecht: Asperges - Oosterschelde kreeft - citroen Hollandaise saus - Opperdoezer Ronde

		Ingrediënten	Bereiding asperges:
24		asperges (gelijke dikte)	<ul style="list-style-type: none"> • Verwarm de boter tot dik vloeibaar (dus niet te veel “lopend”) en meng hierdoor het Maldon zout; • Schil de asperges en meng ze met het boter-zout-mengsel; trek vervolgens vacuüm en stoom de asperges gedurende 20 minuten op 80 °C. (afhankelijk van dikte); Koel de asperges in ijswater. • Haal nu de asperges uit de vacuümzak; giet het vocht met de boter in een steelpan; • Snijd de aspergepunten (allemaal 4 cm) van de asperges en zet apart; Snijd de overgebleven stukke van de asperges in kleine stukjes en bewaar deze in de steelpan met het kookvocht en boter.
100	g	boter	
2	g	Maldon zout	
		Opperdoezer Ronde tartaar	Bereiding Opperdoezer Ronde - tartaar:
12	st	Opperdoezer ronde allemaal gelijk gewicht olijfolie extra vergine Maldon zout Chardonnay azijn zwarte peper	<ul style="list-style-type: none"> • Kook de aardappels in gezouten water; Verwijder de schil en snijd ze tot een grove tartaar; • Breng op smaak met zout, peper, olijfolie extra vergine en azijn; bewaar de aardappeltartaar in een steelpan.
		Oosterschelde kreeft	
3	st	Oosterscheldekreeft	Bereiding Oosterscheldekreeft:
150	g	gesmolten boter	<ul style="list-style-type: none"> • Kook de kreeften in ruim kokend water tot de juiste gaarheid (30 sec. per 100g gewicht) en koel af in ijswater • Haal het vlees uit het pantser en verdeel het vlees in 12 gelijke porties; • Bewaar het kreeftenvlees in een steelpan met de gesmolten boter;
		Gastric	
60	ml	azijn	<ul style="list-style-type: none"> • Doe de azijn, witte wijn, geneusde peperkorrel, laurier en zeer fijn gesnipperde sjalot in een pan; • Laat het geheel op zeer laag vuur trekken en tot de helft inkoken; voeg de zeer fijn gesnipperde dragon toe en zie verder bereiding Hollandaise saus.
60	ml	witte wijn	
¼	blaadje	laurier	
2		peperkorrels (gekneusd)	
½		sjalotje	
een	weinig	dragon	

Citroen Hollandaise saus		
1	st	citroen
60	g	gastric
1		ei
2	st	eidooiers
200	g	geklaarde boter
		zout zo nodig
5	g	bieslook fijngesneden
		Salty fingers en Venecress

Bereiding citroen Hollandaise saus:

- Klop de dooiers met het ei “au-bain-marie” luchtig samen met de gastric;
- Voeg al roerend de geklaarde boter toe en breng op smaak met de zeer fijn geraspte schil van de goed gewassen citroen en zo nodig wat zout en/of peper;

Uitserveren:

- Opperdoezer Ronde: snijd de bieslook fijn; warm de aardappeltartaar op, voeg de fijngesneden bieslook toe en dresseer in het midden van het bord;
- Asperges: Warm de asperges op; dresseer de grote stukken met de punt naar boven naast de tartaar van aardappel; leg de kleine stukjes asperge op de aardappeltartaar;
- Kreeft: Warm de kreeft in de boter en dresseer op de asperges;
- Hollandaise saus: dresseer als laatste de citroen Hollandaise saus;
- Garnering: Maak het gerecht af met salty fingers, en Venecress.

Wijnadvies: Chivite chardonnay

HOOFDGERECHT: Gebakken tongfilets met risottoballetjes en spinazie met zeekraal

Ingrediënten:

Tong

6	st	tong van 280-320 g graten en koppen van de tong
1	st	sjalotje
1	stengel	bleekselderie
4	st	peperkorrels
1	st	laurierblaadje
200	ml	witte wijn

Risotto

2	st	sjalot
200	g	risottorijst olijfolie
600	ml	kippenbouillon
50	g	Parmezaanse kaas peper en zout tijn naar smaak

Saus

1		ui
2	tn	knoflook
300	ml	witte wijn
300	ml	visbouillon
300	ml	room

Risotto balletjes

		gare risotto
± 150	g	paneermeel
± 150	g	losgeklopt eiwit
± 150	g	panko

Bereiding sliptong:

- Maak de sliptong schoon en bewaar de graten en koppen voor de te maken visbouillon;
- Zet de filets afgedekt in de koelkast en zie verder voorbereiding voor het uitserveren;
- Snijd de graten in stukken, verwijder de ogen en de kieuwen, spoel goed schoon.
- Snipper het sjalotje en snijd de stengel bleekselderie in stukjes, zet aan in wat olie. Voeg 4 peperkorrels toe en het laurierblaadje
- Voeg de graten en koppen toe en blus af met 400 ml water en 200 ml witte wijn. Breng tegen de kook aan en laat maximaal 20 minuten trekken. Zeef de bouillon en laat inkoken tot de helft.

Bereiding Risotto:

- Snijd de sjalotjes fijn en stoof ze samen met de risottorijst in voldoende olijfolie op het vuur;
- Blus af met een beetje kippenbouillon; zodra de bouillon is opgenomen voeg je een volgende hoeveelheid toe tot deze ook is opgenomen, etc. Blijf voortdurend roeren tot de risotto gaar is;
- Spatel nu de geraspte Parmezaanse kaas door de risotto en breng – zo nodig – op smaak met peper en zout en wat fijngesneden tijn; laat afkoelen in de koelkast;

Bereiding saus:

- Snipper de ui en fruit zacht aan in de olijfolie, voeg na enige tijd de fijngesneden knoflook toe en gaar even mee;
- Voeg nu de witte wijn en de visbouillon toe en laat tot de helft inkoken;
- Voeg nu de room toe en laat opnieuw inkoken tot de helft; zeef nu de saus; zie verder voorbereiding voor het uitserveren;

Bereiding Risottoballetjes:

- Risotto balletjes: draai – als de risotto volledig is afgekoeld 36 balletjes en haal ze eerst door paneermeel, vervolgens door het losgeklopte eiwit en daarna door de klaarstaande panko en frituur de risotto balletjes in frituurvet van 160 °C mooi bruin;

Groente garnituur

500	g	spinazie
24	st	kerstomaatjes peper en zout
100	g	rode uitjes
200	g	zeekraal
50	g	pijnboompitjes

Saus:

100	g	Harde boter in stukjes
-----	---	------------------------

Tongfilets:

Olijfolie en boter

Bereiding groentegarnituur:

- Spinazie: Was de spinazie, maak schoon en dep zo nodig droog;
 - halveer de kerstomaatjes, besprenkel met wat olijfolie, de gehakte knoflook, zout en peper en laat ze circa een uur in een oven van 100 °C konfijten.
 - maak de rode ui schoon en versnipper
 - maak de zeekraal schoon, verwijder de harde stukjes. Zet zeer kort aan in een licht ingevette koekenpan;
 - bruin de pijnboompitten in een droge koekenpan lichtbruin en hak grof en meng met de rode ui, de zeekraal en de spinazie; breng op smaak met peper en zout;

Vorbereiding voor het uitserveren:

- Saus: verwarm de saus en voeg onder voortdurend kloppen de in stukjes gesneden harde boter toe en smaak zo nodig af;
- Tongfilets: Dep – zo nodig – de tongfilets droog met keukenpapier; en bestrooi ze met een weinig zout; zet een (anti aanbak)pan op het vuur met wat olijfolie en bak de filets hierin snel bruin en voeg op het allerlaatst nog een klontje boter toe voor een mooie smaak;

Uitserveren:

- Maak een mooie compositie op de klaarstaande warme borden;

Wijnadvies: Chivite chardonnay

NAGERECHT: Miserable met aardbeien crème

Ingrediënten:

Biscuitdeeg

375	g	eiwit (uit pak in de koelkast)
75	g	suiker
375	g	amandelpoeder
375	g	poedersuiker
75	g	bloem
75	g	maïzena

Merengue

50	g	eiwit
50	g	suiker

Botercrème

375	ml	volle melk
2		vanillestokje uitgeschraapt
250	g	kristalsuiker
125	ml	room
50	g	roompoeder
4		eidooiers
480	g	boter kamertemperatuur
50	g	aardbeienjam
		rode kleurstof enkele druppels zonodig

Bereiding biscuitdeeg:

- Verwarm de oven op 170 °C;
- Klop het eiwit stijf en voeg – wanneer het eiwit begint op te stijven – langzaam de suiker toe en blijf kloppen tot het eiwit rechtop blijft staan; meng de poedersuiker met de amandelpoeder en meng beetje bij beetje door het opgeklopte eiwit;
- Roer er tot slot de gezeefde bloem en maïzena door;
- Bedek de bodem van het grootste (ronde) bakblik en de zijkanten dun met boter en bebloem zeer goed met een dun laagje bloem; verdeel het biscuitdeeg gelijkmatig in de vorm;
- Schuif de taartvorm in de oven en laat gedurende 30 – 40 minuten garen; steek er regelmatig een naald in om te zien of het biscuitdeeg gaar is (geen beslag aan de naald = gaar);
- Haal uit de oven en laat in de vorm afkoelen en ontvorm daarna.

Bereiding merengue:

Klop het eiwit stijf en voeg – wanneer het eiwit begint op te stijven – langzaam 20 g van de suiker toe en blijf kloppen tot het eiwit rechtop blijft staan; meng de rest van de suiker rustig door het eiwit; Spuit kleine (gekartelde) dopjes (minimaal 12 stuks) op een met bakpapier beklede bakplaat en gaar de merengues in de voorverwarmde oven van 140 °C gedurende 5 minuten; zet daarna de oven uit en laat volledig afkoelen in de oven.

Bereiding botercrème:

- Breng de melk met het vanillemerg en de vanillestokjes aan de kook op een zacht vuur en meng ondertussen de kristalsuiker met de room en voeg de roompoeder toe. Voeg ook de eidooiers toe en meng rustig;
- Haal de vanillestokjes uit de warme melk en maak ze goed schoon om de restanten vanillemerg te verwijderen;
- Doe een scheutje warme melk bij het roommengsel en roer goed door; doe dit niet te vlug want anders bindt het mengsel te snel; zet nu het mengsel terug op het vuur en roer het roommengsel erdoor en blijf roeren tot je een dikke pudding hebt. Als er belletjes op komen door de warmte dan is de pudding gaar;

- Giet in een koude kom en dek af met plastic, zodat zich geen vel kan vormen; laat 30 minuten afkoelen in de koelkast.
- Klop de afgekoelde pudding glad en meng er de (zo nodig door een zeef gedrukte) aardbeienjam door;
- Draai nu de boter op kamertemperatuur luchtig in de keukenmachine en voeg beetje bij beetje toe aan de pudding. Schep vervolgens de gladde boterroom in een spuitzak met gekartelde mond.

Bereiding confituur		
100	g	aardbeien
100	g	suiker
50	ml	water
400	g	Atsina cress aardbeien

Confituur

Kook de aardbeien met de suiker en het water fijn tot een confituur en laat afkoelen.

Vorbereiding voor het uitserveren:

1. Snijd het biscuitdeeg overlans in twee delen met een kartel- of zaagmes,
2. Smeer de bovenzijde van de onderste helft in met confituur;
3. Maak met een spuitzak mooie torentjes van driekwart van de botercrème op de onderste laag van het biscuitdeeg;
4. Leg voorzichtig – zonder drukken – de 2^e schijf biscuitdeeg hierop;
5. Bestrijk de bovenkant met een mooie dunne laag botercrème;
6. Beleg met 12 dopjes merengue en gehalveerde aardbeien;
7. Werk af met Atsina cress.

Uitserveren:

Snijd de taart in 12 gelijke punten en serveer uit.